daglio ben piste/ vn pocho di zafrano vn po-
cho di pepe/ & vn pocho di brodo grasso/ &
mescola tutte queste cose i seme & ponile
in vnbaso sotto dicapretto quando sarroste/ &
bagnalo qualch uolta con questo tal sapore/
Et quando e/ cotto poni il quarto del capret-
to in vn piatto & poniui disopra il dutto sa-
por & vn pocho & vn pocho di petrosillo bat-
tuto menuto/ Et questo quarto di capretto
vole esser ben cotto & magnato caldo caldo.

## Per far brasiole de carne de uitello.

O gli de lacarne magra di lacossa/ & tagliala i
fette sottili ma non troppo & battile bene con
la costa del coltello/ Dapoi togli sale & finocchio
et pomli sopre da adongni canto de le dutte
fette poi mettele i soppresia per spatio de me-
za hora se tu hai el tempo/ Et da poi ponile
arrostir sopra lagraticola/ uoltandole secundo
lo bisognio/ & tenendogli continuamente vna
fetta di lardo disopra per tenerle humide/
Et queste tal brasole deueno esser no troppo
cotte/ & magnate subito cosi calde calde/ &
darate bono gusto & bono appetito debeuer.

Er fare figatelli de vitello/ ó di pollastri/ ó di po-
cho/ ó daltro animale/ Se sorno de vitello/ ta-
gliali i pezzi como vna noce/ & imbrata-
li di sale/ de finocchio/ & dispetie dolci/ & i
fasciali i rete di porcho/ ó di uitello/ & meglo
di caprotto/ & ponili accocer nel speto/ & no
uogliono esser troppo cotti.

## Per fare Carbonata.

O gli lacarne salata ch uergellata digrasso et
magro i seme/ & tagliala i fette/ & ponile acco-
cer nela padella & non le lassar troppo coce-
re/ Dapoi muttele in vn piattello & gettaui
sopro vn pocho di zuccharo/ vn pocho di
cannella/ & vn pocho di petrosello tagliato
menuto/ Et similemente poi far de sumato/
o presutto giongendoli i scambio da ceto del
sucho daranci/ o limoni quelch piu ti place-
se & farratte meglio beuere.

## Per cocer li Turdi/ et farli el sapore.

O ncia li turdi arrosto como se conuene/ Et poi
togli dele amandole ben branche & ben pisto
& mutti co esse assai de sandoli Accio chel
sapor sia rosso/ & distemperarelo co vn po-
cho di agresto & vn pocho dibrado quinse-
doui del zenzeuero & canella assai/ Et
da poi passa questo sapor per lastamegna
i vna pignatta/ Et dapoi ponila abollire per
spatio dun quarto dun quarto dora/ ó ci-
ca Et como li turdi son cotti mettili in vn
pignattello & impiolo del dutto sapor/ Et
poi far in altro modo mettendo: ali ducti
turdi sucho de naraci ó de lomori co spa-
le & spetie dolci

## Per cocer una testa de uitello ó boue.

O rro lo uitello o uero lo boue Togli lacesta &
pelala con acqua calda como le porchette
& nettala molto bene & poi la coci allesso/
Et per suo sapor togli agliata/ Se tu la uorrai

sopra :